Ne nous contentons pas des bonnes choses, s'il en existe des meilleures!

Avec les recettes, c'est toute une histoire. En me renseignant à ce propos auprès d'amis, de clients, dans des blogs ou des magazines, je me suis vite rendu compte que les bons dîners étaient souvent dus à une application stricte des recettes. Ne resserrez-vous qu'à moitié les boulons des roues que vous changez? Utilisez-vous des clous plutôt que les chevilles livrées avec votre nouvelle étagère ikea prévues à cet effet? Vous servez-vous de crème visage anti-âge sur une autre partie du corps? Non. Parce que la manière comment employer ces divers objets est écrit noir sur blanc au moyen d'un mode d'emploi. Il en va de même pour les recettes. Mais on tend à remplacer, omettre, multiplier, raccourcir. De la crème légère plutôt que de la double-crème (qu'est-ce qu'on y peut quand on est déjà trop gros). Et lorsque l'on est pressé? On tend à augmenter la température du four pour que ça aille plus vite. Et après on s'étonne que le résultat soit si différent de ce que promet la recette. Lorsqu'un cuisinier crée une recette, il se cache toujours une idée derrière. Il serait donc judicieux de faire en sorte que la recette soit respectée au moins la première fois, pour opérer plus tard tout au plus à des variantes. C'est ce que je fis avec une de mes recettes printanières préférées, le feuilleté aux asperges et aux morilles. C'est si simple et tellement bon. Dénichée par les frères Haerberlin à Illhäusern en Alsace. Ces derniers ont trois étoiles au guide Michelin. Je réalisai souvent ce plat, jusqu'à la perfection, en faisant moi-même la pâte feuilletée, en utilisant du bouillon de veau fait maison, en cherchant moi-même les morilles au bord des rivières à méandres et en récoltant les asperges dans les champs sablonneux. Bref, j'étais très satisfait du résultat, jusqu'à ma visite à Illhäusern. Bien sûr, je commandai ce plat qui me séduisit et qui en même temps me frustra. Il était largement plus goûteux, plus tendre et encore plus peaufiné que ce que j'avais accompli chez moi! Je dus immédiatement requinquer ma confiance en moi en commandant du foie d'oie sauté et un Pinot Gris Tokay d'Alsace par Zindt-Humbrecht. Bien sûr que c'était bien meilleur. Ils ont trois étoiles, moi j'en ai aucun. Mais ce qui fait la différence sont les ingrédients. Un chef étoilé est aussi bon que ses produits et vice-versa.

C'est pourquoi, nous les foodscouts, nous recherchons la coopération avec les grands chefs. Certains subventionnent grâce à la vente de leurs spécialités leur équipe de cuisine. Et les clients estiment ces produits à leur juste valeur. Leur consommation chez soi ne remplace pas une visite au temple étoilé, mais le foodie peut se servir de leur compétence et des bons ingrédients dans sa propre cuisine. Qui a déjà cuisiné à l'aide de nos bouillons de viandes et de poissons ***delicatessa ne les fera plus lui-même. Qui a servi en guise d'entrée les terrines et les pâtés de Philippe Chevrier se connaîtra plus d'amis que jamais. Lors de la saison des asperges, faire une parfaite sauce hollandaise sans la peur de la rater? Les produits de Andre Heiniger sont la solution. Le Gault-Millau couronna le savoir-faire de Heiniger avec 17 points pendant de nombreuses années. À présent, il ne se met plus que pour nous aux fourneaux. Même Tanja Grandits, reine incontestée du maniement des épices dans sa cuisine étoilée nous confie ses précieux ingrédients. Le mieux dans tout cela est que ces grands chefs se déplacent personnellement jusqu'à nos magasins ***delicatessa et ne sont pas avares de conseils et d'astuces.